vinetur

La Ponca abbina il suo Schioppettino 2020 a una pizza ischitana incentrata sul pepe

La nuova pizza di Lisola Restaurant abbina funghi, guanciale e pepi tostati alle spezie e ai tannini del rosso friulano

giovedì 26 novembre 2026



La Ponca, cantina di Scriò, a Dolegna del Collio, e Lisola Restaurant, a Forio, sull'isola di Ischia, hanno presentato un nuovo abbinamento cibo-vino che accosta lo Schioppettino 2020 del produttore a una pizza creata dal pizzaiolo Ivano Veccia.

La collaborazione è stata annunciata giovedì 26 novembre e mette in relazione due diverse tradizioni regionali italiane: la cultura del vino del Collio friulano e la tradizione della pizza in Campania. Il progetto è incentrato su un vino rosso del nord-est italiano e su una pizza pensata per accompagnarne la struttura e il profilo speziato.

Secondo La Ponca, lo Schioppettino 2020 ha un colore rosso rubino con riflessi violacei e profumi di frutti di bosco, mora, lampone e pepe. La cantina descrive il vino come caldo al palato, con tannini equilibrati e un finale che richiama le note di frutta matura e pepe. Queste caratteristiche hanno guidato l'abbinamento con la nuova pizza di Veccia, ideata per richiamare le spezie del vino e reggerne la struttura tannica.

La pizza ha una base di crema al Parmigiano, mozzarella fior di latte e pomodori essiccati al forno, con porcini e cardoncelli saltati in padella. A fine cottura viene completata con guanciale croccante di maiale nero casertano, timo, basilico e una miscela di tre pepi tostati. Il pepe è un elemento centrale dell'idea, e crea un collegamento diretto con la nota aromatica distintiva che, secondo La Ponca, caratterizza il suo Schioppettino.

L'abbinamento rispecchia anche l'impegno di Lisola nel proporre la pizza in un contesto più ampio di alta cucina. Il ristorante è stato fondato dallo chef Nino Di Costanzo di Daní Maison, a Ischia, insieme a Veccia e all'imprenditore Federico de Majo. Originario di Ischia, Veccia si è affermato a livello nazionale per una lettura contemporanea della pizza napoletana che combina riferimenti alla tradizione con un percorso di degustazione più strutturato.

Questo approccio ha recentemente attirato l'attenzione di Gambero Rosso, una delle principali guide enogastronomiche italiane. Lisola Restaurant ha ottenuto il riconoscimento Tre Spicchi nella guida Pizzerie d'Italia 2027, il massimo riconoscimento assegnato dalla pubblicazione alle pizzerie, oltre al premio speciale per i migliori menu degustazione. Il riconoscimento colloca Lisola tra i nomi più seguiti nel panorama della pizza italiana in evoluzione, dove chef e pizzaioli propongono sempre più spesso la

pizza come parte di un’esperienza gastronomica curata, anziché soltanto come piatto informale.

Per La Ponca, la collaborazione offre un contesto diverso per un vino spesso presentato attraverso abbinamenti più tradizionali. La cantina ha descritto il progetto come un modo per mostrare come lo Schioppettino possa funzionare anche al di fuori dei consueti abbinamenti a base di carne o legati al territorio, confrontandosi invece con un’altra forte identità culinaria. In questo caso, l’obiettivo non è fondere le due tradizioni in qualcosa di nuovo, ma mantenere riconoscibile ciascuna delle due, lasciando che il vino e la pizza si valorizzino a vicenda.

La collaborazione mette inoltre in luce come i produttori regionali italiani ricorrano ad alleanze tra territori diversi per raggiungere i clienti al di fuori delle proprie aree d’origine. Il Collio, noto per la produzione vinicola, e Ischia, da tempo associata alla cucina e all’ospitalità della costa meridionale, si trovano agli estremi opposti del Paese. Abbinando un rosso friulano a una pizza radicata nella tradizione campana, i produttori puntano sulla possibilità che i clienti apprezzino combinazioni dalla forte identità locale, ma inserite in un quadro culturale più ampio.

Al centro del progetto c’è una semplice logica di degustazione. La nota pepata del vino trova riscontro nei peperoni tostati della pizza, mentre il guanciale e i funghi aggiungono grassezza e profondità, capaci di accompagnare i tannini e sostenere il corpo del vino. La crema al Parmigiano e la mozzarella attenuano gli spigoli più marcati dell’abbinamento, mentre le erbe aromatiche apportano freschezza. Il risultato, secondo la cantina e il ristorante, vuole dimostrare che la pizza può essere una base convincente per gli abbinamenti con il vino, anche con rossi strutturati che in questo contesto non sono solitamente la prima scelta.